seeYOU
ELETTRODOMESTICI

Manuale d`istruzioni
Owner`s guide
Mode d`emploi
Bedienungsanleitung

# Forno elettrico
Electric oven
Four èlectrique
Elektroofen

CU 009

Riproduzione Vietata

## Sommario


Simboli 2
Avvertenze generali 2
Avvertenze d'uso 3
Descrizione del forno 3
Prima accensione del forno 4
Preriscaldamento 4
Cottura 4
Manutenzione e pulizia del forno 5
Caratteristiche tecniche 5


## Contents


Symbols 6
Safety information 6
Instructions for use 7
Oven description 7
Using the oven for the first time 8
Preheating 8
Cooking 8
Cleaning and maintenance of the Unit 9
Technical features 9


## Sommaire


Symboles 10
Avertissement 10
Precautions d'emploi 10
Description de l'appareil 11
Première utilisation 11
Préchauffage 12
Cuisson 12
Nettoyage 13
Caractéristiques techniques 13


## Inhalt


Symbole 14
Wichtige Hinweise 14
Bedienungsanleitung 14
Gerätebeschreibung 15
Beim Erstgebrauch 15
Vorheizung 16
Garen 16
Reinigung 17
Produktdaten 17

## Simboli

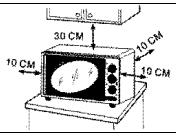
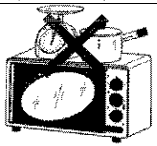
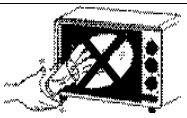
| | |
|---|---|
| | Classe I : La spina dell'apparecchio è provvista del polo per la messa a terra. Usarla solo con prese provviste di messa a terra. |
| | Il triangolo che riporta il punto esclamativo indica all'utilizzatore che ci sono da leggere importanti operazioni e istruzioni di cura nella documentazione che accompagna il prodotto. |
| | Questo simbolo indica che la superficie dell'apparecchio diventa molto calda durante il suo funzionamento; in tal caso non toccare la superficie interessata a mani nude. Pericolo di ustioni. |
| | Il bidone barrato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita. Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti. |

## Avvertenze generali

- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente indicato in questo libretto di istruzioni. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile, per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- Prima di collegare la spina dell'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della alimentazione elettrica.
- **SOLO PER USO DOMESTICO** e NON PER USO COMMERCIALE.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. **Questo apparecchio non deve essere utilizzato con adattatori, prese multiple e/o prolunghe.**
- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo elettrico.
- **Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o umide.**
- **Non usare l'apparecchio a piedi nudi.**
- **Non collocare l'apparecchio all'esterno, evitare esposizioni ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).**
- **Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.**
- **Non sottoporre l'apparecchio ad urti, previo danneggiamento.**
- Non utilizzare l'apparecchio come unità di riscaldamento ausiliario.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Proteggere l'apparecchio da spruzzi di liquidi.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua od in altro liquido.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; scollegare la spina dalla presa di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non aprirlo/manometterlo. Per la riparazione rivolgersi a personale qualificato o ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- In caso di danneggiamento del cavo, non utilizzare l'apparecchio e provvedere alla sua sostituzione rivolgendosi a personale qualificato o ad un centro di assistenza autorizzato.

## Avvertenze d'uso

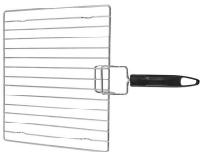
- Introdurre nel forno solamente cibi senza confezione o incarti, previo pericolo di incendi.
- Utilizzare sempre il vassoio in dotazione, in quanto è necessario proteggere le resistenze di riscaldamento da possibili contatti con oli, liquidi ecc.
- L'apparecchio può essere riposto solo quando è completamente freddo.
- Non appoggiare oggetti sul forno o sulla porta quando è aperta.
- Questo apparecchio ha lo sportello in vetro temperato che lo rende resistente alle alte temperature e alle rotture. Fare molta attenzione a non graffiarlo o segnarlo. Non utilizzare l'apparecchio se il vetro è segnato o ha piccole crepe.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio, questo può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Evitate assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.
- Assicurarsi che nelle immediate vicinanze del punto di installazione dell'apparecchio non vi siano tendaggi, materiali infiammabili, esplosivi e fonti di calore in genere; comprometterebbero la sicurezza di questo apparecchio, con pericolo di incendi.

| | |
|---|---|
| L'apparecchio diventa molto caldo durante il suo funzionamento, scegliere una sistemazione sicura prima di usarlo, rispettando le misure indicate a destra. |  |
| Non appoggiare nulla sull'apparecchio, (abiti, stracci, pentole, ecc.), o sul vetro reclinato.<br>Il calore può essere causa di deformazioni, screpolature, incendi.<br>Non inserire alcunché nello spazio tra il piano d'appoggio e la parte inferiore dell'apparecchio. |  |
| Quando il forno è caldo, non gettare acqua sul vetro dello sportello. Il vetro potrebbe rompersi! |  |

## Descrizione del forno

1. Maniglia sportello
2. Sportello con vetro temperato
3. Feritoie per smaltimento calore
4. Piedini di appoggio
5. Vassoio piatto
6. Supporti per griglia e vassoio di altezza della cottura
7. Elementi riscaldanti (Superiori ed inferiori)
8. Selettore temperatura interna vano cottura (termostato)
9. Selettore off/ Elementi riscaldanti
10. Timer di cottura
11. Indicatore luminoso di funzionamento

In dotazione sono forniti anche un vassoio fondo, una griglia e un gancio per afferrare e spostare gli accessori di cottura:



Utilizzare la griglia per cuocere rosticcerie, carne o pesce alla griglia, hamburger, sandwiches, toast ecc.
Il vassoio è indicato per cuocere tutta una serie di cibi, come indicato nelle tabelle B e C, applicandolo sia come raccogli liquidi, posizionandolo quindi al di sotto della griglia, oppure utilizzandolo singolarmente.

## Prima accensione del forno

1) Lavare con cura tutti gli accessori. Pulire l'interno con un panno umido ed asciugare bene.
2) Fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con il termostato al massimo, per almeno 15 minuti per eliminare l'odore di "nuovo" ed un po' di fumo, dovuto alla presenza di sostanze protettive, applicate agli elementi riscaldanti prima del trasporto. Durante questa operazione aerare la stanza.
3) Durante il suo funzionamento il forno può emettere scricchiolii, dovuto all'espandersi del materiale di cui è costituito, o al normale deterioramento dell'isolamento per cui non ci si deve in nessun modo preoccupare.

## Preriscaldamento

E' consigliato prima di introdurre qualsiasi cibo, eseguire questa operazione tenendo chiuso lo sportello:

- Spostare il selettore degli elementi riscaldanti nella posizione di funzionamento di entrambi gli elementi (simbolo come da tabella A).
- Girare in senso orario la manopola del termostato, selezionando la corrispondente temperatura di impiego.
- Impostare con la manopola del timer un tempo tra 5 e 10 minuti, a seconda del tipo di cibo da introdurre nel forno. L'indicatore luminoso rosso di funzionamento si accenderà ed il forno inizierà a scaldarsi.
- Al trillo del timer, che segnala il termine del tempo impostato, il forno si spegne; a questo punto potete procedere all'inserimento del cibo all'interno del forno.

## Cottura

- Selezionare con la manopola (9) gli elementi riscaldanti, il tipo di riscaldamento adatto per il cibo da preparare, eventualmente riferirsi alla **Tabella A.**
- Impostare la manopola (8) sulla temperatura desiderata, seguendo indicativamente la **Tabella B e Tabella C.**
- Inserire all'interno del compartimento di cottura del forno il cibo preparato, o su vassoio o su griglia; a seconda del tipo di cibo e delle impostazioni di cottura più adatte, scegliere un'adeguata altezza di posizionamento.
- Selezionare il tempo di cottura o riscaldamento, mediante la manopola (10); il timer è impostabile fino ad un massimo di 60 minuti.
- L'indicatore luminoso si accende e rimane acceso per tutta la durata del tempo impostato.
- Al trillo del timer, che segnala il termine del tempo impostato, il forno si spegne. Se il cibo non è ancora pronto, reimpostare sul timer il tempo presunto per terminare la cottura, altrimenti portare i comandi (9) in posizione "Off" ed il comando (10) in posizione di zero, quindi scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- Il forno può essere spento manualmente durante la cottura, anticipando il termine del timer impostato, portando la manopola (10) in posizione di zero; l'indicatore luminoso si spegne.

**Tabella A**

| | |
|---|---|
| | Funzionano solo gli elementi riscaldanti inferiori, adatto per cuocere pizze o per scaldare cibi precotti. |
| | Funzionano solo gli elementi riscaldanti superiori, adatto per completare la doratura dei cibi già cotti. |
| | Funzionano entrambi gli elementi riscaldanti, adatto per:<br>- scongelare o mantenere in caldo con temperature basse<br>- cotture complete di pasta al forno torte ecc. a temperature medio-alte. |
| **Off** | Il forno è spento |

**Tabella B**

| Alimento | Temperatura |
|---|---|
| Pane a fette, torte, biscotti | 100 |
| Dolci | 150 |
| Pane, frittelle, stufati, stracotti | 200 |
| Carne arrosto, bistecche, pesce | 250 |

**Tabella C**

| Tempi di cottura in minuti | Tipi di cibi (indicativamente fino ai 5 Kg massimo di peso) |
|---|---|
| 10 - 12 | Biscotti, polpo alla griglia, involtini |
| 12 - 15 | Pane, pancake |
| 15 - 20 | Focacce, pasticcini, crocchette di patate |
| 20 - 25 | Bistecche, ali di pollo |
| 25 - 30 | Pollo, anatra, oca, carne arrosto |
| 30 - 35 | Pesce fritto, stufati, stracotti |

## Manutenzione e pulizia del forno

N.B. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia del forno, spegnerlo, staccare la spina di alimentazione ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.

- Se l'interno del forno è sporco, i tempi di cottura possono risultare più lunghi del solito.
- Una pulizia frequente evita formazioni di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Non immergere il forno nell'acqua e non lavarlo sotto l'acqua del rubinetto.
- Griglia e vassoio si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare una spugna umida.
- Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Fate attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie della carcassa del forno.
- Per la pulizia dell'interno del forno non utilizzare prodotti corrosivi (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.
- Non scalfire gli elementi riscaldanti.
- I residui di cibo possono causare principi di incendio.
- Non utilizzare il vapore per pulire l'apparecchiatura.

## Caratteristiche tecniche

| | |
|---|---|
| Alimentazione: | AC 230 V 50 Hz |
| Potenza: | 1380 W |
| Dimensioni (L x H x P) mm: | 408 x 289 x 335 mm |
| Timer: | 60 minuti |
| Capacità: | 19 litri (utile 15 litri circa) |
| Controllo temperatura: | da 100 °C a 250 °C (circa) |

Il produttore si riserva il diritto di apportare su questo apparecchio modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire sempre un prodotto affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

MADE IN P.R.C.

SERVIZIO GARANZIA
(+39) 059 8178164
ASSISTENZA TECNICA PRODOTTI
Chiama direttamente il nostro numero per l'assistenza post vendita, i nostri operatori risolveranno i tuoi problemi!!

*Importato e distribuito da*: DMEDIA COMMERCE S.p.A.
*Sede legale*: via Aretina 25, 50065 Sieci - Pontassieve (FI) – ITALY
*Sede logistica e post vendita*: via A. Moro 41, 41030 Bomporto (MO) - ITALY

## Symbols

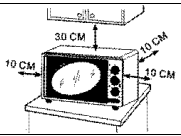
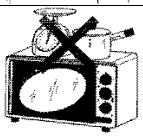
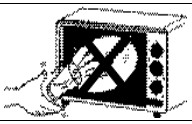
| | |
|---|---|
| | Class I: these appliances have their chassis connected to electrical earth by an earth conductor. Always plug the appliance to grounded electrical outlet. |
| | The triangle with the exclamation mark, reminds the user to read the important operation and maintenance instructions in this owner's guide. |
| | Burns Warning: the oven's surface becomes hot while operating; don't touch with wet hands. |
| | The dustbin means the product meets the requirements of the legislation that protects the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC). Dispose of the used product promptly and responsibly. Ask to your local authorities where to find proper disposal. |

## Safety information

- Read these instructions for all components before using this product. Keep the instructions for future reference. This appliance must be used only as indicated in this owner's guide. Any other different use is incorrect and could be dangerous. The manufacturer is not responsible for the risks of damages result from an incorrect use.
- Carefully unpack your appliance. Save all packing materials for a possible future use. To avoid any danger of suffocation, do not let the children play with the packing materials. Check if the product is damaged. Do not attempt to use it or fix it if any part appears damaged. Refer servicing to qualified personnel only in case you need to repair it. Not following this warning shall compromise the safety of the apparatus.
- Do not use this apparatus near water or moisture. Do not use this product near a bathtub, washbowl, kitchen sink, laundry tub, in a wet basement, near a swimming pool, or anywhere else that water or moisture are present. Do not use the appliance with wet hands or barefoot. Do not let objects liquids enter the product – as they may touch dangerous voltage points or short-out parts that could result in a fire or electric shock.
- Packing must be disposed promptly and responsibly. Ask to your local authorities where to find proper disposal.
- Set up of the apparatus must be done following these information. An incorrect installation shall cause damages to people, animals, and objects. Manufacturer and supplier could not be considered responsible thereof.
- Before plugging it, check the rating label of the item to control the power rating is identical to your domestic power supply. Do not plug if the technical features are different. In case the power cord or plug are damaged do not plug it. In case you need to change them, refer servicing to qualified personnel only. Always ask for original accessories and spare parts. **Do not use adapters, multiple outlets or extension cables.**
- **ONLY FOR DOMESTIC USE**. Not for commercial use.
- Unroll always the electric cable before using the appliance**.**
- **Never use the appliance with wet or dump hands.**
- **Never use the appliance with bare feet.**
- **Never leave the appliance exposed to the weather (rain, sun ).**
- **Never leave the appliance within the reach of children or unable persons**.
- **Never subject the appliance to crashing or strokes.**
- Do not use the appliance as an auxiliary heating unit.
- Do not obstruct the ventilation opening.
- Protect the appliance from splashes of liquids.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids to avoid any damage.
- Unplug the appliance when it is not operating and before cleaning it.
- In case of damages, please bring the appliance to an authorised service centre. Do not switch the appliance on if it does not work properly or shows anomalies. In no case that you try to repair the appliance by yourself, in order to avoid all the risks caused by electricity.
- Do not pull the power cord to unplug the apparatus.
- Do not expose the product to moisture or rain. No naked flame sources, such as lighted candles, should be placed near the apparatus.
- Protect the power cord from being walked on or pinched, particularly at plugs. Do not let power cord near heat sources.
- **UNPLUG FROM ELECTRICAL SOCKET BEFORE START CLEANING THE APPARATUS OR WHEN IT IS NOT IN USE.**

## Instructions for use

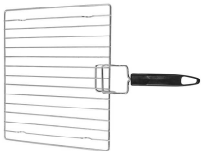
- Do not place wrapping or packed food into the oven.
- Please always use the tray in order to avoid that heating resistors come in contact with liquids.
- Never cover the inside walls of the oven with aluminium foil as this could seriously damage the operation of the thermostat.
- Never move the appliance while it is operating.
- Before storing the appliance wait till it has been cooled down completely.
- Never place items on top of the appliance or on the oven door when it is open.
- This appliance has a glass temperate door that is resistant to the high temperature. Keep attention not to damage or to scratch it. Do not use the oven if the glass door is cracked.
- Avoid putting food or anything else into the oven while not operating; it could be dangerous by turning it on unintentionally.
- Never use the appliance close to walls or curtains. Never place the appliance on or close to sources of heat or electrical elements. Never place it on top of other appliances.

| | |
|---|---|
| During operation, the glass and metal parts become hot, so before using it place the oven on a stable work surface or kitchen unit and follow these instructions:<br>Place the oven in a flat stable surfaces at a height 85cm and at a distance 10cm at least (30 cm for the objects over the oven) |  |
| Do not place anything on the oven (balances, pans, pots etc.)<br>Heat can damage any objects placed on.<br>Keep free the slit between the oven and the support surface. |  |
| While using the oven do not throw water on the glass! It could smash. |  |

## Oven description

1. Handle to open/close the glass door
2. Temperate glass door
3. Ventilation slits
4. Support feet
5. Flat tray
6. Cooking grill/drip tray supports
7. Heating elements (upper and lower)
8. Thermostat dial (to adjust the temperature)
9. Heating elements/off Control dial
10. Cooking timer
11. Function indicator light

The following accessories are included with the product: a drip tray, a grill and a handle to remove the accessories.



The grill can be used for grilling meat, fish, hamburger, sandwiches, toast etc.
The tray is useful for cooking food like indicated into tables B and C, or it could be used separately.

## Using the oven for the first time

1. Remove all accessories then wash and dry them with care.
2. To remove the "new" smell operate the appliance while it is empty, with the door open, the thermostat set to 250°C and the timer on 15 min.

Always use the flat tray to protect the lower heating resistors from foods fat that could drops while cooking.

- While using the appliance for the first time it can give out some creak. It's normal.
- Preheat the oven about 5-10 minutes before cooking.
- Adjust the flat tray or the grill according to the type of food and cooking timer.
- Turn the timer, thermostat and the heating elements function according to the type of food you want to cook or to warm up.
- To control the cooking level keep an eye on the food as it is cooking through the glass door.
- At the end of cooking set the heating devices/off Control dial (9) to "**Off**" and the timer (10) to "0". Unplug the appliance.

## Preheating

Before putting any food into the oven, we recommend to follow the instructions below:

- Set the control knob (9) to the both heating function position (see table A).
- Use the thermostat dial (8) to set the cooking temperature.
- Set the timer (10) on 5-10 minutes. The function indicator light (11) will glow and the oven will start getting warm.
- When the set time is up, the oven will switch off automatically. Then you can put the food inside the oven.

## Cooking

- Set the control knob (9) to the both heating function position (see table A).
- Use the thermostat dial (8) to set the desired cooking temperature (see table A; B).
- Place the food on the tray or grill and then inside the oven. Place the grill/tray at the correct height for the required type of cooking.
- Set the timer (10) to the required cooking time (max.60 min).
- Light indicator (11) lights on until the set time is up.
- When the set time is up the oven will switch off. In case the cooking is not completed, set the timer again to finish cooking, otherwise turn the control knob (9) to "off" position and unplug the oven.
- If the cooking is completed before the set time is up you can stop the cooking process by turning the control knob (10) to "off" position.

**Table A**

| | |
|---|---|
| | If you set the control knob (9) to this position only the lower heating elements will operate (for pizza and for reheating food). |
| | If you set the control knob (9) to this position only the upper heating elements will operate (to brown the baked food). |
| | If you set the control knob (9) to this position both heating elements will operate.<br>- defrost or warming food<br>- cooking pastry or pasta |
| **Off** | The appliance is off |

**Table B**

| Type of food | Temperature °C |
|---|---|
| Slices of bread, biscuits, cakes | 100 |
| Sweets | 150 |
| Bread, pancakes, stews etc. | 200 |
| Roasted meat, steak, fish | 250 |

**Table C**

| Cooking time | Type of food (up to a maximum of 5 Kg ) |
|---|---|
| 10 – 12 min | Biscuits, devil fish, roulades |
| 12 – 15 min | Bread, pancake |
| 15 – 20 min | Flat bread, pastries, potato croquettes |
| 20 – 25 min | Steak, chicken |
| 25 – 30 min | Chicken, duck, roasted meat |
| 30 – 35 min | Fried fish, stewed meat |

## Cleaning and maintenance of the Unit

Unplug from the mains power and wait till the appliance has been cooled down completely before cleaning.

- If the inner parts of the oven are dirty, cooking time would be longer.
- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- Never place the appliance in water or other liquids.
- The drip tray and grill can be washed using warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- Always use a damp sponge to clean the outside of the oven.
- Never use abrasive products as these could damage the paintwork.
- Never use products that can corrode aluminium (aerosol spray detergents) to clean the inside of the oven, and never scratch the sides with sharp or pointed objects.
- Do not let water or any liquid to penetrate through the ventilation slits.
- Do not use mechanical tools into the cooking compartment.
- Do not damage the heating elements.
- The food remains inside the oven could be cause of fire.
- Do not use steam for cleaning.

## Technical features

| | |
|---|---|
| Power supply: | AC 230 V 50 Hz |
| Power: | 1380 W |
| Dimensions (L x H x P) mm: | 408 x 289 x 335 mm |
| Timer: | 60 minutes |
| Capacity: | 19 litres (about 15 litres useful) |
| Temperature controlling: | from 100 °C to 250 °C |

The manufacturer and distributor has the right to modify the apparatus (technically and aesthetically) and/or replace some parts, whereas necessary, to always offer a safe and reliable product.

MADE IN P.R.C.

*SEEYOU is distributed by*: DMEDIA COMMERCE S.p.A. via Aretina 25, 50065 Sieci - Pontassieve (FI) – ITALY

## Symboles

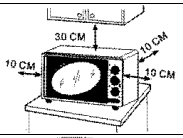
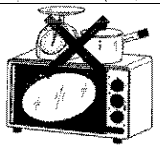
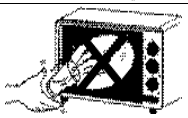
| | |
|---|---|
| ⏚ | Classe I: cet appareil doit être raccordé à une prise secteur dotée d'une protection par mise à la terre. |
| ⚠ | Le point d'exclamation à l'intérieur du triangle indique des instructions de commande et d'entretien figurant dans le présent mode d'emploi. |
| | Ce symbol indique au l'utilisateur que la surface de l'appareil devient chaud durant son utilisation ; ne touchez pas avec nu-mains. Risque de brûlures. |
| | La boîte à ordures barré indique que cet appareil est conforme à les nouvelles directive pour la protection de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) et doit être jeté dans les conteneurs prévues. Demander aux autorités locales sur les zones réservées pour traiter les déchets. Celui qui ne jette pas cet appareil dans les conteneurs prévues comme indique ici, il répondra selon les lois en vigueur. |

## Avertissement

- Lisez attentivement et conservez toujours ces instructions.
- Cet appareil doit être utilisé seulement pour les fins ci indiquées. Autres usages sont incorrects et dangereux. Le fabricant n'est pas responsable des dommages dérives à cause des usages erronée, incorrect et irraisonné.
- Après le déballage s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doutes n'utilisez pas l'appareil, s'adresser à un centre agréé exclusivement. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants, car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.
- Ne jetez pas les parties de l'emballage aux ordures ménagères mais portez les au S.A.V. le plus proche afin que puissent être séparés et jetés dans les conteneurs prévus, selon la réglementation prévue par la loi sur la protection de l'environnement et le recyclage des matières usées.
- L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant. Une incorrecte installation peut provoquer des dégâts et des accidents à personnes, animaux ou choses, auxquels le fabricant n'est pas responsable.
- Vérifier que le voltage du réseau électrique corresponde bien à celui indiqué sur l'étiquette des caractéristiques techniques.
- L'appareil a été conçu uniquement POUR **L'USAGE DOMESTIQUE** et ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- En cas d'incompatibilité de la fiche avec la prise électrique, faire changer la prise électrique par une personne qualifiée. **N'utilisez pas des adaptateurs et des rallonges.**
- Déroulez le câble d'alimentation avant l'usage de l'appareil.
- **Ne touchez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou humides. N'utilisez jamais avec nu-pieds.**
- **N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.)**
- **Ne jamais laisser l'appareil à portée de main des enfants ou de personnes irresponsables.**
- **Protéger l'appareil des heurts.**
- N'utilisez pas cet appareil comme un moyen de chauffage auxiliaire.
- Ne pas obstruer les ouvertures de la ventilation et de l'écoulement de la chaleur.
- Protéger l'appareil des jets d'eau ou d'autre liquide.
- Pour éviter un choc électriques ne jamais tremper l'appareil, la fiche et le cordon électriques dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne laissez jamais l'appareil inutilement branché au réseau électrique. Débrancher la fiche après chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la prise sont endommagés ou si l'appareil est défectueux; dans ce dernier cas, portez-le au Service après-vente Agréé le plus proche. Le remplacement et/ou l'entretien du dispositif d'alimentation ou du cordon électrique d'alimentation doivent être exclusivement effectuées par le Centre d'Assistance autorisé ou par une personne qualifiée, pour éviter tout risque.

## Précautions d'emploi

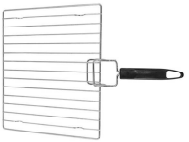
- Ne pas introduire aliments emballés dans le four. Risque de brûlure.
- Utilisez la lèchefrite pour protéger les résistances de contact avec les gras ou liquides.
- Ne recouvrez pas les parois internes du four avec du papier alu car cela risquerait de surchauffer l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil durant l'utilisation.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil ou sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- La porte de l'appareil est de verre tempéré. Ne la rayez pas. N'utilisez pas l'appareil si le verre de la porte est griffé.
- N'utilisez pas l'appareil près des parois, des rideaux, ou des autres matériaux combustibles. Risque de brûlure.

| | |
|---|---|
| Lorsque l'appareil devient chaud durant l'utilisation, posez-le en position horizontale (au moins 85 cm de sol) loin de la portée des enfants ; Posez l'appareil sur une surface stable et alignée ; la distance entre l'appareil et le mur ou de tout autre objet doit être de 10 cm sur les côtés et 30 cm pour les objets sur l'appareil. |  |
| Ne posez aucun objet sur l'appareil ou sur la porte lorsqu'elle est ouverte (chiffons, casseroles).<br>La chaleur peut provoquer un incendie.<br>N'introduire pas des objets dans la place entre l'appareil et le meuble où il est appuyé. |  |
| Lorsque le four est chaud, ne jetez pas de l'eau sur le verre. Il se peut casser. |  |

## Description de l'appareil

1. Poignée
2. Porte verre tempéré
3. Fentes pour système de ventilation
4. Petits pieds d'appui
5. Plateau
6. Niveaux de cuisson
7. Résistances inférieures et supérieures
8. Poignée thermostat
9. Poignée sélecteur fonctions (résistances/ OFF)
10. Timer
11. Voyant lumineux de fonctionnement

Accessoires: Lèchefrite, Grille, fourchette pour élimination lèchefrite et grille



Utilisez le grill pour cuir de la viande, de poisson, hamburger, sandwiches etc.
La lèchefrite se peut utiliser pour cuir des aliments comme indiqué dans les tableaux B et C en appliquant comme ramasse-liquides sous la grille, ou il se peut utiliser singulièrement.

## Première utilisation

1. Retirer tous les accessoires, les laver puis les essuyer soigneusement
2. Pour éliminer l'odeur de neuf faire fonctionner l'appareil à vide avec la porte du four ouverte, avec le thermostat à 250°C et le timer sur 15 minutes.

| | |
|---|---|
| ⚠ | **Utilisez toujours la lèchefrite pour protéger les résistances du gras, qui pourrait couler pendant la cuisson.** |

Durant l'utilisation le four peut émettre des bruits ; c'est normal, ne préoccupez pas.

- Préchauffer le four prés de 5-10 minutes avant l'utilisation.
- La grille et la lèchefrite peuvent être positionnées selon le temps de cuisson et les dimensions des aliments à cuire.
- Régler le timer, le thermostat, et le sélecteur fonctions selon la sorte des aliments à cuire.
- Contrôlez la cuisson en regardant à travers le verre.
- A la fin de la cuisson, éteindre le four ; tourner le sélecteur fonctions (9) sur «OFF» e le timer sur «0», et débrancher de la prise de courant.

## Préchauffage

Il est recommandé d'effectuer cette opération avant l'utilisation:

- Tourner le sélecteur fonctions sur la position de toutes les deux résistances (regarder tableau A).
- Tourner le thermostat et sélectionner la température de cuisson désirée.
- Régler le timer sur 5-10 minutes, selon la sorte des aliments à cuire.
- Le voyant lumineux de fonctionnement s'allume et le four commence à se réchauffer.
- Lorsque le temps de cuisson est épuisé, le four s'éteindre et vous pouvez mettre les aliments à cuire.

## Cuisson

- Tourner la poignée du sélecteur fonctions (9) sur la position désirée selon la sorte des aliments à cuire (regarder le tableau A).
- Tourner le thermostat (8) et sélectionner la température de cuisson désiré (regarder les tableaux B et C).
- Mettre les aliments sur la grille ou sur la lèchefrite et après à l'intérieur du four.
- Régler le timer (10) en fonction du temps de cuisson désiré (max. 60 min).
- Le voyant lumineux de fonctionnement s'allume et reste allumé pendant tout le temps de la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est épuisé, le four s'éteint. Si l'aliment n'est pas bien cuit, tourner encore le timer pour terminer la cuisson, autrement tourner le sélecteur fonctions (9) sur la position « OFF » et le timer (10) sur la position « 0 ». Débrancher de la prise de courant.
- Pendant la cuisson le four peut être éteint en tournant le timer (10) sur la position « 0 ». Le voyant lumineux de fonctionnement s'éteint.

**Tableau A**

| | |
|---|---|
| | Seulement les résistances inférieures fonctionnent, indiqué pour cuir pizza ou pour chauffer des aliments. |
| | Seulement les résistances supérieures fonctionnent, indiqué pour dorer les aliments déjà cuites. |
| | Tous les deux résistances fonctionnent, indiqué pour :<br>- décongeler et maintenir chaud les aliments (à basse température).<br>- cuir des pâtes, des gâteaux (à haute température) |
| **Off** | Le four est éteint |

**Tableau B**

| Aliment | Température |
|---|---|
| Tranches de pain, des gâteaux, des biscuits | 100 |
| Des douceurs | 150 |
| Pain, beignets, daubes etc. | 200 |
| Viande rôti, poisson rôti, steaks | 250 |

**Tableau C**

| Temps de cuisson (en minutes) | Sorte des aliments (maximum jusqu'à 5 kg du poids) |
|---|---|
| 10 - 12 | Biscuits, paupiettes, etc. |
| 12 - 15 | Pain, pancake |
| 15 - 20 | Petits gâteaux, croquettes de pomme de terre, etc. |
| 20 - 25 | Steaks, ailes de poulet |
| 25 - 30 | Poulet, viande rôti, etc. |
| 30 - 35 | Poisson rôti, daubes, bœuf braisé |

## Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et attendre que l'appareil ait refroidi.

- Si l'intérieur du four est taché, le temps de la cuisson peut être plus long.
- Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.
- Avant tout nettoyage, débrancher toujours la fiche de la prise de courant
- Ne plongez pas l'appareil sous l'eau ou autres liquides.
- La lèchefrite, ainsi que la grille peuvent être lavés avec de l'eau tiède et du savon, ou en lave-vaisselle, sur la clayette supérieure.
- Pour le nettoyage de la surface externe, utiliser toujours une éponge humide.
- Eviter l'emploi de produits abrasifs qui abîment la peinture.
- Entre les fentes pour système de ventilation ne doit pas pénétrer de l'eau ou des autres liquides.
- Pour le nettoyage interne, n'utilisez pas de produits qui peuvent corroder l'aluminium (détergents en bombonnes) et ne grattez pas les parois avec des objets pointus ou coupants.
- Ne rayez pas les résistances.
- Les résidus des aliments peuvent provoquer d'incendie.
- N'utilisez pas de vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

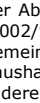
## Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| Alimentation | AC 230 V 50 Hz |
| Puissance | 1380 W |
| Dimension (L x H x P) mm | 408 x 289 x 335 mm |
| Timer | 60 minute |
| Capacité | 15 litres |
| Contrôle de température | de 100 °C jusqu'à 250 °C |

Le producteur se réserve le droit de modifier et/ou de replacer les pièces pour offrir un appareil toujours fiable et sûr.

MADE IN P.R.C.

## Symbole

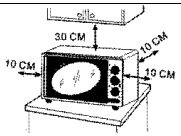
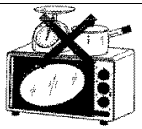
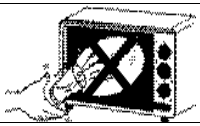
| | |
|---|---|
| | Schutzklasse I: Dieses Gerät hat den Schutzkontaktstecker. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. |
| | Das Dreieck mit dem Ausrufezeichen zeigt man muss aufmerksam wichtige Hinweise in der Gebrauchsanleitung lesen. |
| | Verbrennungsgefahr: die Oberfläche des Geräts wird heiß beim Gebrauch. Nicht berühren! |
|  | Der Abfalleimer bedeutet das Gerät der Normen der Gesetzgebung für die Umweltschutz entspricht (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) und darf nicht zusammen mit unsortiertem Gemeindeabfall entsorgt werden. Das Symbol weist darauf hin, dass das Produkt von regulärem Haushaltmüll getrennt entsorgt werden sollte. Es liegt in Ihrer Verantwortung, dieses Gerät und andere elektrische und elektronische Geräte über die dafür zuständigen und von der Regierung oder örtlichen Behörden dazu bestimmten Sammelstellen zu entsorgen. Wenn Sie weitere Informationen zur bestimmten Sammelstellen benötigen, wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden. |

## Wichtige Hinweise

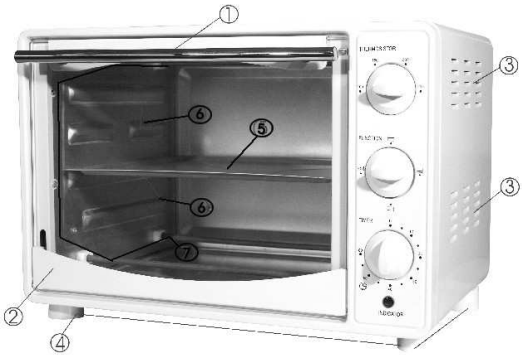
- Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen und für späteres Nachschlagen aufzubewahren. Unvorschriftsmäßiger Gebrauch kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen. Gerät nur zu seinem Verwendungszweck benutzen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden, die durch unvorschriftsmäßigen Gebrauch entstehen.
- Nach Entfernen der Verpackung das Gerät auf Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall, wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst. Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
- Verpackungsteile nie in den Hausmüll werfen, sondern wie vom Umweltschutzgesetz vorgeschrieben, in die extra dafür vorgesehenen Sondermüllbehälter.
- Die Einsetzung soll nach der Hinweise des Herstellers gemacht werden. Unrichtige Einsetzung kann Schäden bei Personen, Dingen, oder Tieren verursachen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden, die durch unvorschriftsmäßigen Gebrauch entstehen.
- Überzeugen Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit der Gerätespannung, wie auf dem Typenschild vermerkt, übereinstimmt.
- Das Gerät ist nur für den **HAUSGEBRAUCH** und nicht für gewerblichen oder industriellen Einsatz vorgesehen.
- Bei Unvereinbarkeit der Steckdose mit dem Stecker, die Steckdose bei einem Fachelektriker auswechseln. Dieses Gerät darf nicht mit Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabeln benutzt werden.
- Bevor dem Gebrauch das Stromkabel abrollen.
- **Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen berühren.**
- **Das Gerät nie mit nackten Füße benutzen**.
- **Das Gerät nicht Witterungseinflüssen ausgesetzt lassen (Regen, Sonne usw.).**
- **Das Gerät stets außer Reichweite von Kindern oder ungeeigneten Personen halten**.
- **Das Gerät keiner Schläge vorlegen.**
- Das Gerät nicht als behelfsmäßige Heizanlage benutzen.
- Die Ventilationsöffnungen des Gerätes nicht verstopfen.
- Das Gerät von Flüssigkeitsbespritzen schützen.
- Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Stromkabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt sind. Bringen Sie in diesem Fall das Gerät zum Kundendienst oder zu einem Fachelektriker um allen Risiken vorzubeugen.

## Bedienungsanleitung

- Keine eingepackten Ernahrungsmittel im Ofen einsetzen.
- Die Plattpfanne immer benutzen, um die Heizelementen von der Öl-, oder andere Flüssigkeitsberührung zu sichern.
- Innenwände des Ofens nicht mit Alufolie abdecken, da Sie damit den Thermostatbetrieb erheblich beschädigen können.
- Das Gerät beim Gebrauch nicht bewegen.
- Warten Sie bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Reinigung oder bevor sie das Gerät ablegen.
- Ist die Ofentür offen, dürfen darauf keine Gegenstände abgestellt werden.
- Die Offentür ist vom abgehärtet Glas gemacht. Nicht verkratzen oder ritzen. Das Gerät nicht benutzen wenn die Ofentür geritzt ist.
- Keine Nahrung oder Behälter in dem Ofen stecken wenn es ausgeschaltet ist: das kann, wenn das Gerät unabsichtlich eingeschaltet wird, Schäden oder Feuer verursachen.
- Das Gerät darf nicht unter oder neben Vorhängen, anderen brennbaren Gegenständen, der Hitzequellen benutzt werden.

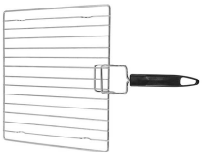
| | |
|---|---|
| Das Gerät wird heiz beim Gebrauch, so soll immer auf eine stabile und ebene Oberfläche (mindestens 85 cm vom Boden) und nicht in Reichweite von Kindern gestellt werden. Lassen Sie einen Abstand zwischen dem Gerät, der Wand oder anderen Objekten von mindestens 10 cm an den Seiten und 30 cm auf der Oberseite. |  |
| Keine Gegenstände auf das Gerät abstellen (Lumpen, Topf usw.). Keine Gegenstände zwischen der Unterseite des Ofens und die Arbeitsplatte stecken. |  |
| Wasser nicht in der Ofentür werfen wenn der Ofen noch warm ist. Das Glas der Ofentür kann brechen. |  |

## Gerätebeschreibung



1. Griff
2. Ofentür
3. Lüftungsschlitze
4. Ofenfüße
5. Plattpfanne
6. Einschubebenen
7. Heizelementen
8. Drehknopf Thermostat
9. Drehknopf Funktionswähler
10. Drehknopf Kurzzeitwecker
11. Betriebsanzeige

Zubehörteile: Fettpfanne, Bratrost, Gabel für die Fettpfanneabnahme.



Den Bratrost für Fleische, Fische, Sandwich usw. benutzen.
Die Fettpfanne ist geeignet zum Kochen verschiedener Nahrungsmitteln wie in die Tabellen B und C gezeigt ist. Die kann benutzt werden um das Fett, oder die Flüssigkeiten aufzusammeln, daher unter dem Bratrost legen, oder kann einzeln benutzt werden.

## Beim Erstgebrauch

1. Alle Zubehörteile abnehmen, sorgfältig waschen und trocknen. Die Innenseite mit einem weichen Tuch reinigen und trocknen.
2. Um den entstehenden Geruch beim Erstgebrauch zu beseitigen, ist der Ofen einzuschalten. Hierbei das Gerät anschließend bei offener Tür, Drehknopf Funktionswähler zur beide Heizelementen (Tabelle A sehen), Thermostat auf 250°C sowie Kurzzeitwecker auf 15 Minuten leer laufen lassen.

| | |
|---|---|
| ⚠ | **Die Plattpfanne soll immer benutzt werden um die unteren Heizelementen vom Fett, dass beim Kochen tropfen kann, zu sichern.** |

- Beim Erstgebrauch kann der Ofen ein kleines Geräusch ausstoßen. Machen Sie sich keine Sorgen, das ist normal.
- Den Ofen für 5-10 Minuten vorheizen bevor dem Kochen.
- Die Fettpfanne oder Bratrost je nach der Sorte des Lebensmittel und Kochenszeit positionieren.
- Kurzzeitwecker, Thermostat und Drehknopf Funktionswähler je nach der Sorte des Lebensmittels einstellen.
- Den Garvorgang durch die Ofentür bewachen.
- Die Garzeit beendet, Drehknopf Funktionswähler (9) zur „OFF", Kurzeitwecker zur „0" stellen und so den Ofen ausschalten. Nachdem den Stecker aus der Steckdose ziehen.

## Vorheizung

Wir empfehlen den Ofen zu vorheizen bevor dem Kochen:

- Drehknopf Funktionswähler zur beide Heizelementen stellen (Tabelle A sehen).
- Drehknopf Thermostat je nach die entsprechende Temperatur stellen.
- Kurzzeitwecker je nach der Sorte des Lebensmittels auf 5-10 Minuten einstellen.
- Die Betriebsanzeige leuchtet und der Ofen wird geheizt.
- Sobald der Kurzeitwecker trillert, der Ofen schaltet sich aus und Sie können nun die Lebensmittel in dem Ofen stecken.

## Garen

- Drehknopf Funktionswähler (9) zur gewünschten Position stellen (**Tabelle A** sehen).
- Drehknopf Thermostat (8) zur gewünschten Temperatur stellen (**Tabelle A und B** sehen).
- Die Speisen auf den Bratrost oder Fettpfanne einschieben. Der Bratrost oder die Fettpfanne sind je nach Größe der zu bratenden Speise zu platzieren.

**Tabelle A**

| | |
|---|---|
| | Wenn Sie Drehknopf Funktionswähler (9) auf diese Position stellen, werden nur unteren Heizelementen funktionieren. Geeignet für Pizza, vorgekochten Speisen usw. |
| | Wenn Sie Drehknopf Funktionswähler (9) auf diese Position stellen, werden nur oberen Heizelementen funktionieren. Geeignet für die gekochten Speisen goldbraun zu backen. |
| | Wenn Sie Drehknopf Funktionswähler (9) auf diese Position stellen, werden beide Heizelemente funktionieren. Geeignet zum :<br>- auftauen, oder die Speisen auf niedrige Temperatur warm aufzubewahren.<br>- Kochen von Nudeln, Torten auf Durchschnittstemperatur oder hohe Temperatur. |
| Off | Der Ofen ist ausgeschaltet. |

**Tabelle B**

| Speisen | Temperatur |
|---|---|
| Brotscheiben, Torten, Keks | 100 |
| Süßigkeiten | 150 |
| Brot, Pfannkuchens, Schmorbratens, | 200 |
| gebratener Fleisch und Fisch, Beefsteaks | 250 |

**Tabelle C**

| Garzeit (Minuten) | Speisenssorte (bis max. 5 kg) |
|---|---|
| 10 - 12 | Keks, Roulade |
| 12 - 15 | Brot, Pfannkuchens |
| 15 - 20 | Fladens, Gebäckstücke, Kroketten |
| 20 - 25 | Beefsteaks, Huhnflügels |
| 25 - 30 | Huhn, Ente, gebratener Fleisch |
| 30 - 35 | Gebackener Fisch, Schmorbratens |

## Reinigung

Bevor Reinigung soll das Gerät ausgeschaltet werden. Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.

- Wenn der Ofeninnenraum beschmutzt ist, die Garzeit kann länger dauern.
- Eine häufige Reinigung vermeidet die Rauchbildung und Entstehung unangenehmer Gerüche während des Garvorgangs.
- Vor der Säuberung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Fettpfanne und der Bratrost können mit Seife in lauwarmem Wasser oder im oberen Fach der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenfläche immer einen feuchten Schwamm.
- Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuermitteln, da sie den Lack beschädigen.
- Acht geben, dass Flüssigkeiten nicht durch die Lüftungsschlitze in dem Ofeninnenraum dringen.
- Für die Reinigung des Ofeninnenraums niemals Produkte verwenden, die das Aluminium beschädigen (Spray-Reinigungsmittel).
- Wände nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen zerkratzen.
- Der Überrest der Speisen im Ofen kann Feuer verursachen.
- Keinen Dampf zur Reinigung des Gerätes benutzen

## Produktdaten

| | |
|---|---|
| Spannung | AC 230 V 50 Hz |
| Leistung | 1380 W |
| Dimensionen (L x H x P) mm | 408 x 289 x 335 mm |
| Kurzzeitwecker | 60 Minuten |
| Kapazität | 15 Liter |
| Temperatur Regelung | von 100 °C bis 250 °C |

Der Hersteller und Händler hat das Recht, wenn es notwendig ist, das Gerät verändern (technisch und ästhetisch) und Gerätsteile auswechseln um ein besseres und sicheres Produkt anbieten.

MADE IN P.R.C.

*SEEYOU ist importiert von*: CAT Import - Export S.p.A. - Via A.Moro n. 41 - 41030 Bomporto (MO) – ITALY

DMEDIA COMMERCE S.p.A.
Sede legale: via Aretina 25, 50065 Sieci - Pontassieve (FI) – ITALY
Sede logistica e post vendita: via A. Moro 41, 41030 Bomporto (MO) - ITALY